

Buffet Barbecue

8€50
par
personne

Apéro

- Mini rillons + 3 tranches de magret de canard fumé

Nos salades (3 aux choix, à partir de 12 pers.)

- Piémontaise, carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé maison, salade du Chef, concombre à la crème, salade niçoise, salade du pêcheur, champignons à la Grecque, Marco Polo, strasbourgeoise, salade changéenne, taboulé aux fruits

Nos entrées

- Terrine de campagne + terrine de rillettes

Nos viandes

- 1 chipo nature + 1 chipo persillée
+ 1 merguez



Buffet à griller

12€50
par
personne

Apéro

- 1 cuillère tartare de bœuf tomate basilic
- 3 tranches de magret de canard fumé

Retrouvez la composition
de nos salades sur :
www.traditionsarthoise.fr

Nos salades (3 aux choix, à partir de 12 pers.)

- Piémontaise, farfales au poulet grillé, carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé maison, salade du Chef, concombre à la crème, salade niçoise, salade Italienne, salade du pêcheur, champignons à la Grecque, Marco Polo, strasbourgeoise, cocktail de crevettes, salade changéenne, perles marines aux œufs de truite, taboulé aux fruits, salade penne au magret de canard

Nos entrées

- Terrine de rillettes ou terrine de pâté campagnard
- 1 quartier de melon

Nos viandes

- 1 chipo nature ou 1 chipo persillée
- 1 merguez ou 1 chipo de bœuf
- 1 brochette de poulet nature ou marinée au romarin citron ou 1 brochette de dinde nature ou marinée à la provençale ou 1 brochette torsade de bœuf marinée Mexicaine



Plateau repas

9€
par
personne

Assortiment de 2 salades aux choix (Plateaux tous identiques par commande)

- Piémontaise, salade strasbourgeoise, salade niçoise, carottes râpées, salade Marco Polo, salade du Chef, salade changéenne, salade du pêcheur, taboulé maison

- 1/2 tranche de terrine du mareyeur ou rillettes de porc fermier Label Rouge
- 1 tranche de rôti de porc ou médaillons de poulet
- 1 tranche de rôti de bœuf ou 2 grignotes de poulet
- 1 paquet de chips ou haricots verts
- 1 morceau de brie ou emmental
- 1 tartelette aux pommes «maison» ou yaourt artisanal ou fruit ou salade de fruits ou riz au lait ou fromage blanc
- Couverts, serviette, moutarde, plateau

Option Supplément de 0€50

(À partir de 4 plateaux)
Pain tranché artisanal



Plateau repas Sarthois complet

13€50
par
personne

(Plateaux tous identiques par commande)

- Salade changéenne ou salade de gésiers
- Mini rillons ou 3 tranches magrets canard fumé
- 1/2 tranche de saumon d'Ecosse fumé maison ou terrine de la mer
- 1 tranche de jambon à l'os porc fermier Label Rouge de la Sarthe ou 3 grignotes de poulet
- 1 tranche de rôti de bœuf fermier Label Rouge
- Haricots vinaigrette ou chips ou taboulé
- 1 morceau de refrain ou chèvre Sarthois
- Panna cotta aux fruits ou riz au lait ou tartelette aux pommes
- Pain tranché
- Couverts, serviette, moutarde, mayonnaise

Un chèque de caution vous sera demandé pour tout prêt de matériel

(Glacières, plats, caisses de rangement et sujets de présentation)
Il vous sera restitué lors du retour de la totalité du matériel. Merci de votre compréhension.

Le « Fait Maison » est une priorité à Tradition Sarthoise

Nous fabriquons notre charcuterie avec du porc fermier Label Rouge et faisons nos salades à partir de fruits, légumes et produits frais, cela demande une certaine organisation !
Merci de bien vouloir passer vos commandes au plus tôt !
Une semaine avant votre événement est parfait !

CARTE BUFFETS FROIDS 2022

Meilleure BOUCHERIE ARTISANALE de FRANCE

en viandes



Fêtes • Anniversaire • Mariage • Associations • Entreprises

Sabrina et Mickaël DOIRE



Maître Artisan - Boucher - Charcutier
Traiteur - Epicier du Terroir

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage



35, place de l'Eglise • 72560 CHANGÉ
02 43 40 02 13 • 02 43 41 47 92
mickael.doire@traditionsarthoise.fr

www.traditionsarthoise.fr

f Tradition Sarthoise Instagram Tradition_Sarthoise

Cocktail 6 à 12 pers.

75€
les 80
pièces

- 5 mini burgers au saumon Label Rouge et à la crème
- 5 coques macaron à l'émulsion de foie gras de canard
- 5 muffins de rouget aux fèves
- 1 magret de canard des Pays de Loire fumé tranché 200g
- 5 chips de chorizo au poulet de Loué
- 5 gambas marinées en chips de radis blanc
- 5 muffin au chorizo \$
- 5 verrines aux petits légumes
- 5 verrines de Saint Jacques à la provençales
- 20 canapés prestiges assortis



Cocktail Dinatoire

6€50
par
personne

- Mises en bouche Sarthoises (mini rillons et boudin noir)
- 1 verrine tartare de saumon aux pommes ou 1 verrine tartare de tomate et fromage frais
- 1 cuillère rillettes de thon citron ou 1 cuillère océane gambas
- 3 mini saucissons secs assortis
- 3 canapés assortis (saumon fumé Label Rouge, rillettes porc fermier Label Rouge, jambon Bayonne)



Cocktail Dinatoire complet

10€95
par
personne

- Mises en bouche Sarthoises (mini rillons et boudin noir)
- 1 verrine tartare de saumon aux pommes ou 1 verrine tartare de tomate et fromage frais
- 1 cuillère rillettes de thon citron ou 1 cuillère océane gambas
- 3 mini saucissons secs assortis
- 3 canapés assortis (saumon fumé Label Rouge, rillettes porc fermier Label Rouge, jambon Bayonne)
- Assortiment de fromages artisanaux Sarthois coupés en cubes (gouda, refrain, chèvre)
- 3 petits fours sucrés assortis (fabriqués par un maître artisan pâtissier)
- 1 mignardise chocolat artisanal (fabriquée par un maître artisan pâtissier)



Buffet Campagnard

Apéro

- Mini rillons

Nos salades (3 aux choix)

- Piémontaise, carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé maison, salade du chef, concombre à la crème, salade niçoise, salade du pêcheur, champignons à la Grecque, Marco Polo, strasbourgeoise, perles marines aux œufs de truite, salade changéenne, salade penne au magret de canard

Nos entrées (l'ensemble)

- Terrine de pâté de campagne
- Terrine de rillettes

Nos viandes (2 aux choix)

- 1 tranche de rôti de bœuf
- 1 morceau de poulet rôti
- 1 tranche de rôti de porc
- 1 tranche de jambon
- 1 tr de roti de volaille farcie ou 2 grignotes de poulet

8€

par personne

Moutarde, mayonnaise et cornichons OFFERTS



Buffet Le p'tit Sarthois

Apéro

- Mini rillons
- 3 tranches de magret de canard fumé

Nos salades (3 aux choix, à partir de 12 pers.)

- Piémontaise, farfales au poulet grillé, carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé maison, salade du Chef, concombre à la crème, salade niçoise, salade du pêcheur, champignons à la Grecque, Marco Polo, strasbourgeoise, cocktail de crevettes, salade perles marines aux œufs de truite, salade Changéenne, taboulé aux fruits, salade penne au magret de canard

Nos entrées (l'ensemble)

- Terrine de pâté de campagne ou pâté de foie
- Terrine de rillettes, 1 tranche d'andouille de pays, 1 tranche de saucisson à l'ail et 1 tranche de rosette

Nos Viandes (2 aux choix)

- 1 tranche de rôti de bœuf
- 1 morceau de poulet rôti
- 1 tranche de rôti de porc
- 1 tranche de jambon
- 1 tranche de rôti de volaille farcie ou 2 grignotes de poulet



9€50

par personne

Moutarde, mayonnaise et cornichons OFFERTS

Buffet Le Délice Sarthois

Apéro

- Mini rillons
- 3 tranches de magret de canard fumé

Nos salades (3 aux choix, à partir de 12 pers.)

- Piémontaise, farfales au poulet grillé, carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé maison, salade du Chef, concombre à la crème, salade Italienne, salade niçoise, salade du pêcheur, champignons à la Grecque, Marco Polo, strasbourgeoise, cocktail de crevettes, perles marines aux œufs de truites, salade changéenne, taboulé aux fruits, salade penne au magret de canard

Nos entrées (l'ensemble)

- Terrine de pâté de campagne
- Terrine de rillettes

Nos poissons (1 au choix) ou Marquise de jambon

- Terrine de Saint Jacques ou terrine du mareyeur ou médaillon de saumon accompagné de macédoine, cocktail pommes saumon ou cocktail de crevettes
- Ou marquise* de jambon de Bayonne et quartier de melon
- Ou marquise* de jambon de Bayonne, 1 tr de rosette et 1 tr de saucisson à l'ail

*sous forme de marquise à partir de 25 pers.

Nos viandes (2 aux choix)

- 1 tranche de rôti de bœuf
- 1 tranche de jambon à l'os
- 2 grignotes de poulet
- 1 morceau de poulet fermier
- 1 médaillon de volaille farci

Moutarde, mayonnaise, sauce aux herbes fraîches et cornichons OFFERTS

Buffet Le Prestige

Apéro

- 1 cuillère St Jacques à la provençale
- 3 tranches de magret de canard fumé

Nos salades (3 aux choix, à partir de 12 pers.)

- Farfales au poulet grillé, perles marines aux œufs de truite, salade de gésiers, salade italienne, salade changéenne, piémontaise au jambon, taboulé aux fruits, salade du Chef, cocktail de crevettes, salade du pêcheur, salade penne au magret de canard

Nos entrées (1 au choix)

- Terrine de rillettes et de pâté de campagne ou
- Marquise* de jambon de Bayonne et quartier de melon

*sous forme de marquise à partir de 25 pers.

Nos poissons (1 au choix)

- Terrine de St Jacques
 - Ou terrine du mareyeur
 - Ou médaillon de saumon nature ou farci
- Accompagné de macédoine, cocktail pomme saumon ou cocktail de crevettes

Nos viandes (2 aux choix)

- Médaillon de volaille, marbré de confit de canard, cochon de lait farci, émincé de filet de poulet fermier, rôti de veau farci aux morilles, jambon à l'os, rôti de bœuf

Moutarde, mayonnaise, sauce aux herbes fraîches et cornichons OFFERTS

Retrouvez la composition de nos salades sur : www.traditionsarthoise.fr

Suppléments fromages et desserts maison

- Chips ou haricots verts vinaigrette
- Fromage (1 morceau de brie et 1 morceau d'emmental)
- Tartelette aux pommes ou riz au lait ou fruit ou crumble pomme ou yaourt artisanal ou crème brûlée ou coupelle de salade de fruits ou fromage blanc et son coulis aux fruits ou panna cotta aux fruits

3€

par personne

Suppléments accompagnement et fromages du terroir

- Taboulé, haricots vinaigrette ou chips
- Plateau de fromages artisanaux Sarthois (chèvre, gouda, tome et vache affinée...)
- Salade verte fraîche et vinaigrette

3€50

par personne

Buffet L'Excellence

Apéro (l'ensemble)

- Cuillère océane gambas
- Filet mignon de porc Label Rouge fumé en tranches
- Queues de gambas marinées à la méditerranéenne
- Brochette de melon au jambon de Bayonne

Nos salades (2 aux choix)

- Farfales au poulet grillé, perles marines aux œufs de truite, salade de gésiers, salade Italienne, salade changéenne, piémontaise au jambon, taboulé aux fruits, salade du Chef, cocktail de crevettes, salade du pêcheur

Nos entrées (1 au choix)

- Foie gras de canard entier des Landes ou
- 1 tranche de jambon de Bayonne et son quartier de melon

Nos poissons (1 au choix)

- Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé tranché à la main ou
- Terrine de Saint Jacques ou
- Terrine du mareyeur ou
- Médaillon de saumon nature accompagné de macédoine, cocktail pomme saumon ou cocktail de crevettes

Nos viandes (2 aux choix)

- Jambon à l'os ou rôti de bœuf ou poulet fermier ou cochon de lait farci, ou médaillon de volaille

Plateaux de fromages fermiers artisanaux et locaux

• Plateau à 22€95

8 à 12 personnes

Bûchette chèvre cendrée
Gouda 200g
Le Refrain 200g
Délice de 4 fromages de vache affinés 370g

Présentés sur plateau

• Plateau à 35€95

12 à 16 personnes

Camembert artisanal 250g, bûche chèvre cendrée 250g, gouda 200g, le refrain 200g, délice de 4 fromages de vache affinés 370g, fromage de vache sec fermier 100g

Présentés sur plateau

• Plateau à 33€95

12 à 16 personnes

Neufchatel fermier 200g
Petit Munster fermier 125g
Brillat Savarin 100g
St Nectaire fermier 200g
Emmental 200g
Bûche chèvre cendrée 250g

Présentés sur plateau

Moutarde, mayonnaise, sauce aux herbes fraîches et cornichons OFFERTS